

ROTEIRO PARA CORREÇÃO DA QUESTÃO DISCURSIVA

Alter-nativa	Conteúdo Mínimo Esperado	Pontuação respectiva
1)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bactérias Gram negativas móveis; 2. Pertencentes a família <i>Enterobacteriaceae</i>; 3. Espécies: <i>Salmonella bongori</i> (23 sorovares) e <i>Salmonella enterica</i> (2.587 sorovares); 4. Identificação dos seus sorovares: antígenos somáticos “O”, flagelares “H” e capsulares “Vi”; 5. Parasitas intestinais com grande resistência no ambiente; 6. Causadores de doenças transmitidas por alimentos em humanos; 7. Infectam diferentes animais, incluindo perus e galinhas; 8. Infecções em aves comerciais: pulorose, tifo aviário e paratifo aviário; 9. Espécies de grande relevância para saúde animal: <i>Salmonella Pullorum</i> e <i>Salmonella Gallinarum</i> 10. Espécies de grande relevância para saúde pública: <i>Salmonella Enteritidis</i> e <i>Salmonella Typhimurium</i>. 	10
2)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Variabilidade genética; 2. Lipopolissacarídeos e a ativação do sistema imune; 3. Fímbrias para adesão; 4. Invasão mediada por genes <i>inv</i> altamente conservados; 5. Ilhas de patogenicidade que codificam fatores de virulência; 6. Genes <i>inv</i> e <i>spa</i> que codificam um sistema de secreção do tipo III para injetar suas proteínas no interior da célula hospedeira; 7. Exotoxinas que desregulam a síntese de nucleotídeos e interrompem a síntese proteica provocando a destruição das células M, com consequente diarreia; 8. Sideróforos que permite a bactéria crescer em condições sob restrição de ferro; 9. Plasmídeos associados a virulência e a resistência a antimicrobianos; 10. Transferência gênica horizontal. 	30
3)	<p>I - dois suabes de arrasto ou propés, agrupados em um pool;</p> <p>II – trezentas amostras de 1 g de fezes cecais, reunidas em um único pool.</p>	10
4)	<p>I - número do formulário de coleta;</p> <p>II - número do lacre da amostra;</p> <p>III - data da coleta da amostra;</p> <p>IV - Município e Unidade Federativa (UF) do estabelecimento;</p> <p>V - identificação do estabelecimento avícola;</p> <p>VI - número de registro do estabelecimento avícola no SVO;</p> <p>VII - identificação da empresa integradora ou cooperativa;</p> <p>VIII - proprietário do estabelecimento avícola;</p> <p>IX - CPF ou CNPJ do proprietário;</p> <p>X - identificação da origem das aves e o número total de galpões;</p> <p>XI - identificação do galpão amostrado;</p> <p>XII - idade das aves;</p> <p>XIII - tipo de ave: frango, galinha ou peru;</p> <p>XIV - tipo e quantidade de amostras coletadas;</p> <p>XV - meio de conservação utilizado; e</p> <p>XVI - identificação e assinatura do médico veterinário.</p>	10

5)	I - fermentação das camas de todos os aviários do núcleo capaz de inativar as salmonelas; II - remoção e descarte de toda a cama e do esterco do núcleo, sendo proibida a reutilização no alojamento de aves; III - limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos; IV - adoção de vazios sanitários de, no mínimo, de quinze dias; e V - investigação para identificar a fonte de infecção e as vias de transmissão, bem como adoção de um plano de prevenção.	10
	Total	70